

シュークリーム【Sクラス専用】

合計加熱調理時間 約 **24**分

[1人分：80kcal/ 食塩相当量：0.1 g]

手動加湿により、生地がふっくら焼き上がる！
ダンパーを開けて乾燥焼きすることで、外皮はサクサクの食感に。



材料（32人分【1人分1個】）

＜材料a＞	
牛乳	400cc
無塩バター	160g
塩	1g
薄力粉（3回ふるう）	160g
卵（溶きほぐす）	330g
お好みのクリーム	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

32人分【1人分1個】

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	24分	180℃	微風

※加熱開始直後に手動加湿を2回おこなってください。
※残り約5分でダンパーをOPENにしてください。

作り方

- 鍋に＜材料a＞を入れ、火にかけて沸騰させ、薄力粉を加えて木べらでよく混ぜ合わせる。
- 火から外してさらによく混ぜ合わせる。卵を4～5回に分けてよく混ぜ合わせ、絞り袋に入れる。（生地）
- 20mmのテフロン加工ホテルパン4枚に2を絞って【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始直後、手動加湿を2回おこなう。
- 残り約5分でダンパーをOPENにする。
- 加熱完了後、取り出して冷やし、お好みのクリームを詰める。

- 調理ポイント**
- ◆作り方2の生地は、木べらですくい上げた時、垂れた生地が二等辺三角形になるように硬さを調節すること。
 - ◆作り方5のダンパーをOPENにするタイミングは目安なので、生地が膨らみきってからOPENにすること。